

ESSENZE DI MONTAGNA PER "67CENTO", IL GIN AQUILANO

27 Agosto 2020



L'AQUILA – Nato da un innovativo progetto di collaborazione con il Parco nazionale della Majella, che ha fornito una gamma di essenze di montagna poi ripiantate in un orto botanico alle porte del capoluogo d'Abruzzo, ecco il primo gin artigianale prodotto interamente all'Aquila, il "67CENTO", con uno dei mascheroni delle 99 Cannelle in etichetta.

Due per il momento le linee di gin, prodotte nella distilleria attrezzata a Ocre: il Botanical Gin, molto orientato su un gusto erbaceo, a base di santoreggia di montagna, issopo, aghi di pino e tante altre botaniche, e il Foragad Gin, che si ispira a tutte quelle erbe che crescono spontaneamente sulle colline e sulle montagne che circondano la città (sono presenti l'ortica, la rosa canina, la melissa e il finocchietto selvatico).

Tutto comincia dalla voglia di Riccardo Marino, ingegnere gestionale e Tommaso Ciuffetelli Totani, esperto in comunicazione e marketing, di raccontare l'Abruzzo attraverso "un prodotto autoctono e unico. Quello che ci ha molto colpito del gin in particolare è che è una bevanda che lascia un grande spazio alla fantasia e alla personalizzazione della ricetta. Infatti, a parte le bacche di ginepro, non ci sono vincoli sugli ingredienti da poter utilizzare. Per questo ci siamo detti, perché non creare una ricetta originale che possa far conoscere la nostra bellissima terra in Italia e nel mondo?".

Sabato prossimo, 29 agosto, dall'aperitivo a tarda sera l'evento-lancio diffuso del "67CENTO" nei locali del centro storico dell'Aquila, in cui sarà presente anche una serie di gadget brandizzati tra cui bicchieri di carta compostabile e flyers.